

# Mousse de Chocolate



## Ingredientes

250 g de chocolate meio amargo  
3 ovos  
3 colheres (sopa) de açúcar  
1 caixa de creme de leite

## Modo de Preparo

Em uma batedeira bata bem as gemas e em seguida adicione o açúcar. Derreta o chocolate em banho-maria e adicione à batedeira, incorporando na seqüência o creme de leite. Reserve em um recipiente e utilize a batedeira para bater as claras em neve (coloque uma pitada de sal). Coloque as claras em neve no recipiente e misture cuidadosamente. Despeje o mousse na tigela que desejar e leve à geladeira por no mínimo 2 horas.

**Dica:** Após gelado faça uma mousse de maracujá e uma calda da polpa da fruta e despeje por cima formando duas camadas.

Rendimento 6 porções



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)

**LIQUIGÁS**  
PETROBRAS